

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Oboé Reserva Douro Superior 2019
Vinícola	CVD Companhia dos Vinhos do Douro
Safra	2019
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz
Teor Alcoólico	13%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A CVD - Companhia dos Vinhos do Douro é uma vinícola pequena, localizada em Tabuaço, na sub-região de Cima Corgo.

Conta com apenas 8 hectares de videiras, com idade entre 15 e 50 anos, cultivadas na propriedade Quinta do Cabeço, próxima ao Rio Távora. A altitude, que alcança os 300 metros, agrega uma bela dose de frescor e elegância aos seus vinhos.

Com as clássicas castas Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz foi elaborado o Oboé Superior. Na safra 2019, este excelente exemplar do Douro possui um amadurecimento de 8 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

violáceo vivo e profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como ameixa, amora, além de cassis, toffee, *pot-pourri* de violetas, cravo-da-índia e fruta em compota

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem potência, estrutura e ótimo equilíbrio; taninos finos e polidos, complementados por uma acidez suculenta na medida certa; a intensidade das frutas é impressionante, e o final é extremamente saboroso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado



CULINÁRIA